1 caja de pastel de pan blanco blanca(Duncan)  
2 barras de mantequilla  
5 huevos  
1/2 taza de azucar  
2 tazas de [Harina](http://www.recetasgratis.net/Recetas-con-Harina-ingredientes_recetas-259_1.html) normal  
2 cucharadas de polvo para hornear  
1/4 taza de [Leche](http://www.recetasgratis.net/Recetas-con-Leche-ingredientes_recetas-318_1.html) necesaria  
BATIDO DE LAS TRES LECHES:  
1 Lata de leche clavel(evaporada)  
1 Lata de leche condensada  
1 lata de media crema néstle, o crema espesao (1 taza)  
1/4 taza de brandy(opcional) o [Vainilla](http://www.recetasgratis.net/Recetas-con-Vainilla-ingredientes_recetas-634_1.html)(1 cucharadita), o amareto(5 gotitas).  
1/4 taza de leche  
  
**MODO DE PREPARACIÓN:**  
1)Batir: en el orden..  
\*mantequilla(acremar)  
\*azucar  
\*huevos uno a uno  
\*las harinas (alternadas, harina comercial, la de pastel y rexal.)  
2)hornear: a 180° de 30 a 45 minutos en un molde del numero 22, y molde #30 de 1 hora a 1 hora y media.  
3)Licuar:  
\*las 2 leche, (condensada, evaporada)  
\*el brandy, la vainilla o el amaretto, lo que hayas elegido.  
\*leche   
4)Dejar enfria el pan, y partir por en medio y bañar las dos tapas con lo que licuaste.  
5)decorar con cremachantilly, nuez, chocolates, o la fruta que quieras.

|  |
| --- |
| **Comentarios:** 517  **Visitas:** 238.933 **Valoraciones:** 4 estrellas basadas en 4340 votaciones  **Categoria:** [Recetas de Postres](http://www.recetasgratis.net/Recetas-de-Postres-listado_receta-17_1.html) |

Top of Form

**Valorar esta receta**

Bottom of Form